



Biff med chili

Ingredienser 4 personer

800 g	utskuren biff
2 st	vitlösklyftor
1 msk	färsk röd spansk peppar, finhackad
400 g	broccoli
2 st	paprikor,, valfri färg
3 msk	rapsolja
2 msk	thailändsk fisksås
2 msk	ostronsås
2 tsk	pressad limesaft
	färsk koriander

Tillagning

1. Skala och hacka vitlöken. Dela chilin på längden, ta bort kärnorna och hacka fruktköttet fint. Bryt broccolin i buketter och skölj. Ansa och strimla paprikan. Hacka koriandern.

2. Fräs vitlöken i en wokpanna med olja. Tillsätt kött och chili. Fräs tillsammans en stund. Tillsätt broccolin och paprikan. Krydda med fisksås, ostronsås och limesaft. Fräs tills grönsakerna är varma men fortfarande knapriga. Strö över koriandern före servering.